

## Rezept

# Joghurt-Dressing mit Basilikum

Ein Rezept von Joghurt-Dressing mit Basilikum, am 15.04.2026

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>2</b> Stiele Basilikum
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>100 g</b> Joghurt
<b>100 g</b> Crème fraîche	<b>1 EL</b> Weißweinessig
<b>2 TL</b> Honig	<b>3 EL</b> Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale dünn abreiben, den Saft auspressen. Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

---

2. Joghurt, Crème fraîche, Essig, 2 EL Zitronensaft und Honig verrühren. Das Öl nach und nach unterschlagen. Zitronenschale, Basilikum und Knoblauch einrühren und das Dressing 5 Min. durchziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zu frischen Blattsalaten, Gurken oder Tomaten servieren.